



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUVALAMA (YUVARLAMA) (GAZİANTEP)

Anadoluget Magazin

Yuvalama köftesi için:

500 gr pirinç

500 gr kuzu eti güllesi

10 gr tuz

2 gr karabiber

Haşlama için:

150 gr nohut

1,5 kg kemikli kuzu eti

1 litre su

20 gr tuz

1 kg süzme koyun yoğurdu

5 gr nane.

HAZIRLANIŞI:

Yuvarlamaların hazırlanışı:

Pirinci üç-beş saat önceden suya ıslatıp bol suda yıkadıktan sonra süzülür. Hafif nemli olacak şekilde havanda dövülüp sitti simidi inceliğine getirilir. Ayrı bir yerde et taşının üzerinde kara et dövülüp macun kıvamına getirilir. Et, içinde asla sinir ve yağ olmayacak şekilde olmalıdır. Tüm malzemeler köfte leğenine koyup tuz ve karabiber ekledikten sonra iyice yoğrulur. Bu işlemden sonra herkes köfte leğeninin etrafına oturup bezelye büyüklüğünde top top köfteler yapılır. Tencereye su konulup içine tuz ilave edilir. Kaynamaya başladığında yuvalamaları kaynar suyun içine boşaltalım. Yaklaşık on dakika kaynatıp süzelim. Yuvarlamalar hazırlandıktan sonra nohut ve kemikli kuzu etini bir tencereye koyup suda haşlayalım. Et ve nohut piştikten sonra su kaynar durumda iken yoğurdu yavaş yavaş üzerine döküp beklemeden karıştıralım. Kısık ateşte bir yöne çevirerek kaynayınca kadar pişirelim. Yoğurt, koyun yoğurdu ve süzme olmalı. Sakın ola ki karıştırmayı ihmal etmeyin, yoksa yoğurt kesilir, demedi demeyin. Ardından, bir taşım kaynadıktan sonra hazırladığımız yuvarlamaları ilave edip yaklaşık yarım saat tüm malzemeleri orta ateşte pişirelim. Son olarak sade yağı kızdırıp kuru naneyi on saniye yağda tavlatalım. Bekletmeden yemeğimizin üzerine dikkatlice dökelim, kepçe yardımı ile karıştıralım.